AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	15 Min.	ganzjährig	Frankreich

BRIOCHE IN CAKEFORM



Rezept: Daniella Chemelli. Mmm...mh-Rezepte. Offizin 2012 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein ofenfrisches, grosses Brioche zum Frühstück oder zum Apéro. (+30 Min. backen)

ZUTATEN (6 PERSONEN)

100 g	Butter	0.5 Pk	Trockenhefe
250 g	Weissmehl	30 g	Puderzucker
1 dl	Milch	3	Eier
		1 TL	Salz

ZUBEREITUNG

1. Die Butter auf ganz kleiner Flamme schmelzen. Die Milch in einem kleinen Pfännchen erwärmen.
2. Mehl und Hefe in einer Schüssel mischen, die geschmolzene Butter, die lauwarme Milch, die Eier, den Puderzucker und das Salz dazugeben. Alle Zutaten mit einer Holzkelle kurz verrühren. Den Teig abdecken und ca. 1 Stunde gehen lassen.
3. Den Ofen auf 180° C vorheizen. Die Cakeform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen. Nach 35 Min. zum ersten Mal nachschauen. Bis die Kruste braun ist, brauchen die meisten Backöfen bis 10 Min. länger.